



Déjeuner

| | lun. 29/09 | mar. 30/09 | mer. 01/10 | jeu. 02/10 | ven. 03/10 | sam. 04/10 | dim. 05/10 |
|----------------|---|---|--|--|---|--|--|
| Entrée | Betteraves bio   | Taboulé | Salade de tomate HVE   | Salade verte mélangée  | Salade coleslaw | Radis croq'sel | Macédoine de légumes  |
| Plat | Sauté de porc  Au jus Riz pilaf bio  | Escalope de volaille Carottes sautées  | Steak haché de veau Purée de pommes de terre | Farce bolognaise Penne | Filet de colin au four Haricots verts  | Escalope de volaille Sauce crème Petits pois à la française   | Filet de colin  Sauce à l'aneth Brunoise de légumes |
| Fromage | Edam sans sel | Gouda sans sel  | Saint Paulin sans sel  | Edam sans sel | Gouda sans sel  | Saint Paulin sans sel  | Fromage blanc nature  |
| Dessert | Mousse au chocolat bio   | Fruit de saison HVE  | Compote HVE | Fromage blanc nature  Crème de marrons | Petit suisse aromatisé bio   | Fruit de saison bio  | Flan pâtissier |

Dîner

| | lun. 29/09 | mar. 30/09 | mer. 01/10 | jeu. 02/10 | ven. 03/10 | sam. 04/10 | dim. 05/10 |
|----------------|---|---|--|---|--|--|--|
| Potage | Potage Saint Germain | Crème florentine | Velouté de légumes | Potage Dubarry | Potage de légumes | Crème d'asperge | Soupe au pistou |
| Dessert | Compote de pêche  | Yaourt aromatisé  | Flan vanille  | Compote de pomme   | Fruit de saison  | Semoule au lait  | Fruit de saison  |

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

 : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Viandes de France  : Certification environnementale niveau 2  : Haute Valeur Environnementale  : Pêche Durable  : Fruits et légumes de saison





Déjeuner

lun. 06/10
MENU DE
FRANCHE COMTE

mar. 07/10
MENU DU SUD
OUEST

mer. 08/10
MENU NORMAND

jeu. 09/10
MENU ALSACIEN

ven. 10/10
MENU BRETON

sam. 11/10

dim. 12/10

| | lun. 06/10 MENU DE FRANCHE COMTE | mar. 07/10 MENU DU SUD OUEST | mer. 08/10 MENU NORMAND | jeu. 09/10 MENU ALSACIEN | ven. 10/10 MENU BRETON | sam. 11/10 | dim. 12/10 |
|----------------|--|--|---|---|--|---|--|
| Entrée | Poireaux sauce gribiche | Céleri vinaigrette | Salade de mâche   | Quiche aux légumes | Carottes râpées | Betteraves   | Salade de chou fleur  |
| Plat | Filet de poulet  Au paprika Pommes vapeur  | Escalope de porc Sauce piquante Haricots blancs | Emincé de volaille LR   Sauce normande Coquillettes | Rôti de porc  Chou de choucroute | Pavé de saumon  Sauce à l'oseille Riz pilaf bio  | Hachis parmentier  | Cuisse de poulet rôtie  Pommes de terre rôties au romarin  |
| Fromage | Gouda sans sel  | Saint Paulin sans sel  | Edam sans sel  | Gouda sans sel  | Saint Paulin sans sel  | Edam sans sel  | Petit suisse  |
| Dessert | Fruit de saison HVE  | Liégeois vanille  | Tarte normande  | Compote pomme mirabelle  | Yaourt au caramel beurre salé fabriqué en Bretagne  | Fruit de saison bio  | Tarte au chocolat |

Dîner

lun. 06/10

mar. 07/10

mer. 08/10

jeu. 09/10

ven. 10/10

sam. 11/10

dim. 12/10

| | | | | | | | |
|----------------|---|--|---|--|--|--|--|
| Potage | Crème de brocolis | Velouté de tomates | Velouté clamart | Crème de potiron | Potage brunoise de légumes | Potage cultivateur | Velouté de légumes |
| Dessert | Crème dessert café  | Fruit de saison  | Pruneaux au sirop  | Fruit de saison  | Semoule au lait  | Compote pomme abricot  | Fruit de saison  |

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Viandes de France



: Certification environnementale niveau 2



: Origine France



: Haute Valeur Environnementale



: Label Rouge



: Pêche Durable



: Produit issu de

l'agriculture biologique  : Fruits et légumes de saison



Déjeuner

| | lun. 13/10 | mar. 14/10 | mer. 15/10 | jeu. 16/10 | ven. 17/10 | sam. 18/10 | dim. 19/10 |
|----------------|---------------------------|--|---|--|--|------------------------------------|------------------------------------|
| Entrée | Salade verte mélangée | Radis et beurre | Quiche au fromage | Salade de maïs | Céleri rémoulade | 1/2 pamplemousse | Carottes rapées |
| Plat | Gratin savoyard | Cuisse de poulet Sauce Basquaise Riz pilaf | Escalope de porc Lentilles cuisinées | Steak haché de veau Haricots beurre | Waterzoï de colin Pommes vapeur | Tortillons Sauce bolognaise | Paleron de boeuf au jus Polenta |
| Fromage | Saint Paulin sans sel | Edam sans sel | Gouda sans sel | Saint Paulin sans sel | Edam sans sel | Gouda sans sel | Fromage blanc nature |
| Dessert | Fruit de saison bio | Crème dessert caramel | Fruit de saison HVE | Compote pomme abricot | Fromage blanc aromatisé | Fruit de saison HVE | Paris Brest |

Dîner

| | lun. 13/10 | mar. 14/10 | mer. 15/10 | jeu. 16/10 | ven. 17/10 | sam. 18/10 | dim. 19/10 |
|----------------|-----------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------------|---------------------|------------------------|---------------------|
| Potage | Crème de céleri | Crème de volaille | Potage de haricots verts | Soupe à l'oignon | Soupe de poisson | Crème d'asperge | Minestrone |
| Dessert | Riz au lait | Compote de pomme | Dany vanille | Petits suisses aromatisés | Fruit de saison | Crème dessert café | Fruit de saison |

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Origine France : Produit issu de l'agriculture biologique : Viandes de France : Certification environnementale niveau 2 : Haute Valeur Environnementale : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

| | lun. 20/10 | mar. 21/10 | mer. 22/10 | jeu. 23/10 | ven. 24/10 | sam. 25/10 | dim. 26/10 |
|----------------|---|--|---------------------------------|---|-------------------------|--|---|
| Entrée | Salade verte mélangée | Betteraves bio | Salade coleslaw | Macédoine de légumes | Salade de maïs | Oeuf dur | Salade de cœurs de palmiers |
| Plat | Omelette nature Epinards branches à la crème | Haché de veau Purée de patates douces bio | Sauce carbonara au poulet Penne | Rôti de dinde Haricots verts | Parmentier de Colin | Steak haché de boeuf Gnocchi à la romaine Sauce forestière | Rognons de boeuf Sauce madère Pommes vapeur |
| Fromage | Edam sans sel | Gouda sans sel | Saint Paulin sans sel | Edam sans sel | Gouda sans sel | Saint Paulin sans sel | Petit suisse |
| Dessert | Fruit de saison HVE | Fromage blanc nature Coupelle de miel | Fruit de saison bio | Crème dessert chocolat bio | Banane | Fruit de saison bio | Mille-feuilles |

Dîner

| | lun. 20/10 | mar. 21/10 | mer. 22/10 | jeu. 23/10 | ven. 24/10 | sam. 25/10 | dim. 26/10 |
|----------------|---------------------------------|---------------------|-------------------------|--------------------------------|--------------------------------|---------------------|----------------------|
| Potage | Potage poireaux pommes de terre | Velouté de légumes | Potage potiron carottes | Potage julienne de légumes | Crème de courgettes et basilic | Potage de légumes | Potage paysan |
| Dessert | Compote de poire | Fruit de saison | Liégeois café | Fruit de saison | Yaourt aromatisé | Semoule au lait | Compote pomme banane |

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Origine France : Certification environnementale niveau 2 : Haute Valeur Environnementale : Produit issu de l'agriculture biologique : Viandes de France : Pêche Durable : Fruits et légumes de saison



Déjeuner

| | lun. 27/10 | mar. 28/10 | mer. 29/10 | jeu. 30/10 | ven. 31/10 | sam. 01/11 | dim. 02/11 |
|----------------|--|--|--|--|--|--|--|
| Entrée | Céleri à la hongroise | Salade de maïs  | Salade de cocos vinaigrette | Carottes râpées bio  | Betteraves | Salade de pois chiches | Poireaux vinaigrette |
| Plat | Rôti de porc  Flageolets  | Filet de poulet  Sauce au curry Riz à l'indienne | Escalope de porc Haricots verts  | Farce bolognaise bio  Coquillettes bio  | Filet de colin au curry Ratatouille d'hiver | Steak haché de veau Chou braisé | Longe de veau  Pommes boulangères |
| Fromage | Gouda sans sel  | Saint Paulin sans sel  | Edam sans sel | Gouda sans sel  | Saint Paulin sans sel  | Edam sans sel | Fromage blanc nature  |
| Dessert | Fruit de saison HVE  | Flan vanille  | Riz au lait | Fruit de saison bio  | Compote pomme pruneaux | Crème dessert chocolat bio   | Eclair au chocolat |

Dîner

| | lun. 27/10 | mar. 28/10 | mer. 29/10 | jeu. 30/10 | ven. 31/10 | sam. 01/11 | dim. 02/11 |
|----------------|--|--|---|---|--|--|--------------------|
| Potage | Potage Saint Germain | Crème florentine | Velouté de bolet | Potage Dubarry | Potage de légumes | Crème d'asperge | Soupe au pistou |
| Dessert | Faisselle  | Fruit de saison  | Compote de pomme   | Yaourt aromatisé  | Liégeois café  | Fruit de saison  | Cocktail de fruits |

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

